⚠ Säkerhet

Utvecklingen av spisar går framåt. Du kan inte alltid använda din nya spis som den gamla. Läs därför noga igenom anvisningarna. Ge speciellt akt på säkerhetstexten märkt med ⚠. Om du använder och sköter din spis rätt, kommer du att ha lång glädje och nytta av den. Spisen är avsedd för normal hushållsanvändning. Tänk på att spara bruksanvisningen, som måste finnas om spisen säljs eller överlåts på annan person.

Barn

- Vi rekommenderar minst 40 cm avställningsyta på båda sidor om spisen. Alternativt kan spisen installeras med en vägg eller ett högskåp på den ena sidan och en avställningsyta på den andra. Kastrullskyddet (extra tillbehör) ska vara monterat och luckspärren i funktion. Håll barn under uppsikt. Kärl, värmezoner och ugn blir mycket varma, samt behåller värmen en tid efter användning. Beröring kan ge brännskador.

Installation

- Ingrepp i spisen ska utföras av behörig fackman. Arbete utfört av lekman kan försärnra spisen samt leda till skada på person och/eller egendom. Spisen är tung. Kanter och hörn som du vanligtvis inte kommer i kontakt med kan vara vassa. Använd handskar vid förflyttning av spisen. Tippskyddet ska vara monterat, då undviker du att spisen tippar vid onormal belastning.

Användning

- Använd aldrig en spräckt glaskeramikhäll. Vätska kan vid överkok och/eller rengöring tränga ner till spänningsförande delar. Bryt strömmen till spisen och kontakta service för reparation.
- Lägg inte aluminiumfolie, plast o.d. på glaskeramikhällen. En av misstag påsatt värmezon kan få papperet/plasten att brinna/smälta.
- Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid ev. brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten. KVÄV ELDEN MED LOCK, använd aldrig vatten.
- Använd endast kärl som är avsedda för glaskeramikhäll respektive ugn.
- Kontrollera kärlens bottnar. Kärl med konvex botten, dvs. som buktar utåt, ger dålig värmekontakt och snurrar lätt på glaskeramikhällen.
- Kontrollera att spisen är avstängd när den inte används, samtliga vred ska vara nollställda.

Rengöring

- Håll glaskeramikhäll och ugn rena. Fett och spill osar rejält vid uppvärmning och medför i värsta fall risk för brand. För att inte skada hällen måste du medan den fortfarande är het genast med skrapan ta bort socker och överkok med högt sockerinnehåll (t.ex. marmelad), samt smält plast och folie. Var försiktig så att du inte skadar luckglaset vid rengöring. Sprickbildningar i kanterna kan leda till att det spricker efter några uppvärmningar.

Underhåll & service

- Nollställ samtliga vred före byte av trasig lampa.
- Service och ev. reparationer bör utföras av ett av leverantören godkänt företag. Använd endast original reservdelar.

Skrotning

- Förhindra olyckor med den skrotade spisen; Lossa sladden från vägguttaget och kapa den så nära spisens bakstycke som möjligt. Sätt luckspärren ur funktion.

Miljöinformation

- När ugnen är installerad, ber vi dig att avyttra emballaget på ett ur miljösynpunkt riktigt och säkert sätt.
- När ugnen ska kastas, gör den oanvändbar genom att klippa av ledningen.

Introduktion till användning av bruksanvisningen

Följande symboler används i bruksanvisningen för att göra texten mer överskådlig:

⚠ Säkerhetsinformation

Beskrivning av arbete steg för steg

Råd och tips

Miljöinformation

Innehåll

Till användaren

Säkerhet	20
Bekanta dig med:	21
Vreden och kontrollamporna	22
Före första användning:	25
Så här använder du:	25
Ugnen	26
Bakning (SK 5109)	27
Grill & Matlagning (SK 5109)	28
Tillagningstabeller (SK 6059)	29
Så här sköter och rengör du:	30
Service	32
Praktiska råd och tips	33

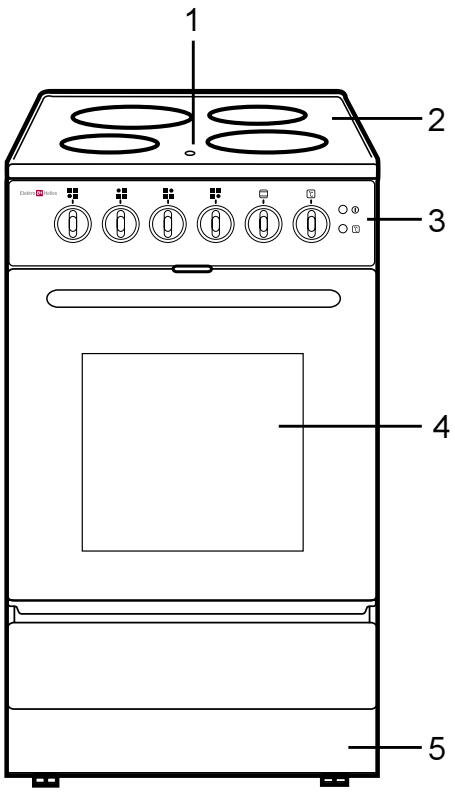
Till installatören

Tekniska råd och tips	34
Uppackning	35
Tekniska uppgifter	35
Installation	36
Montering av säkerhetsutrustning	37
Elektrisk anslutning	38

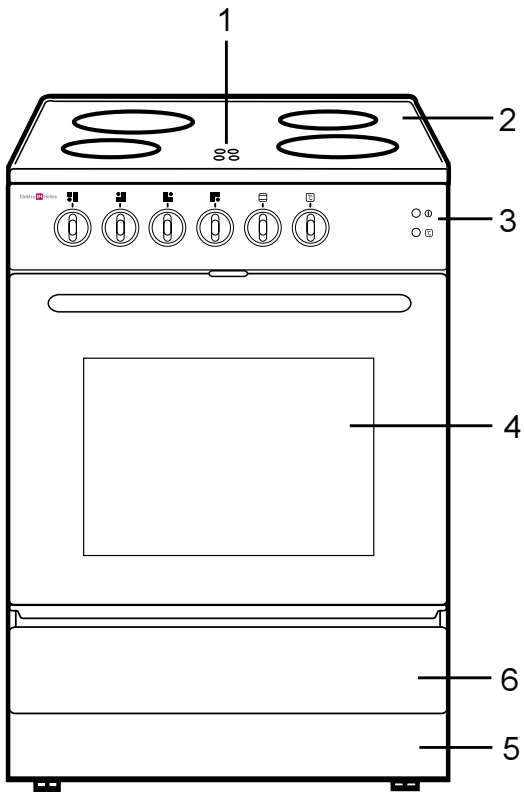
Bekanta dig med:

Spisen

SK 5109



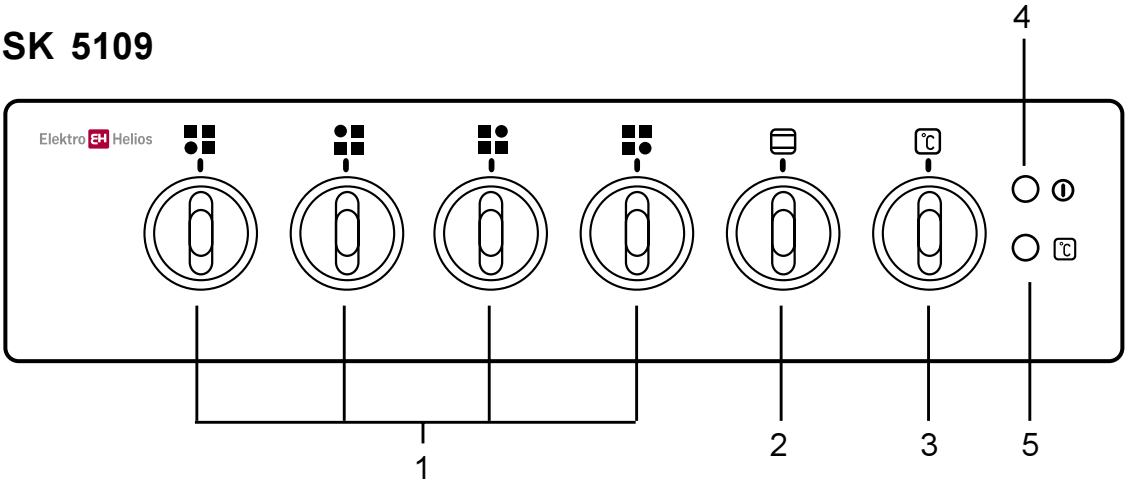
SK 6059



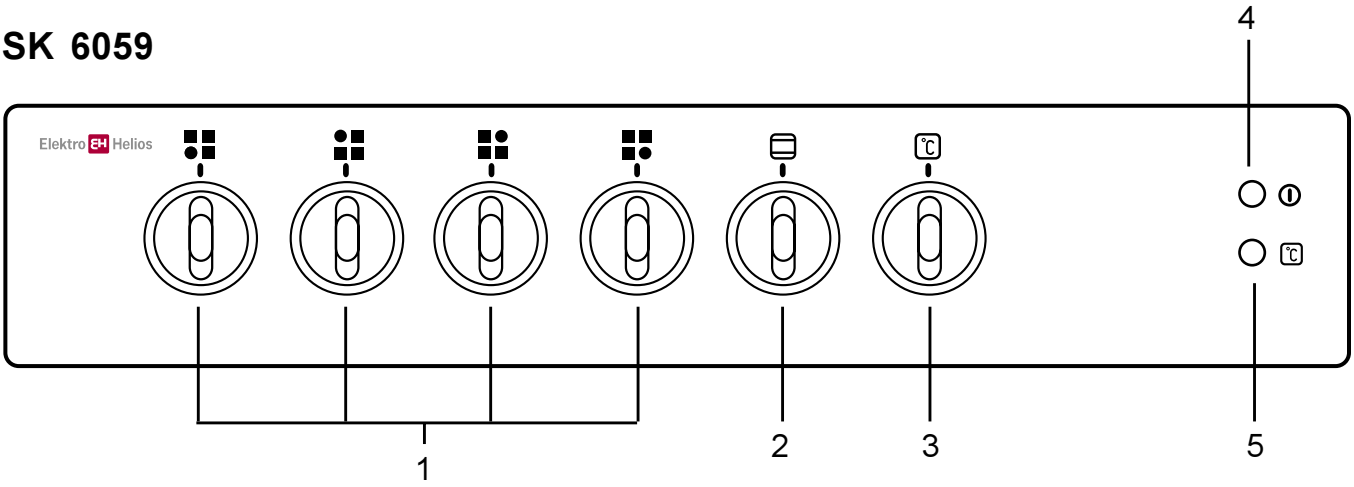
1. Värmevarnare
2. Glaskeramikhäll
3. Vred och kontrollampor
4. Ugn
5. Sockel
6. Förvaringslåda

Vreden och kontrollamporna

SK 5109



SK 6059



1. Vred till värmezonerna
2. Funktionsvred ugnen
3. Termostatvred ugnen
4. Kontrollampa spisen
5. Kontrollampa ugn

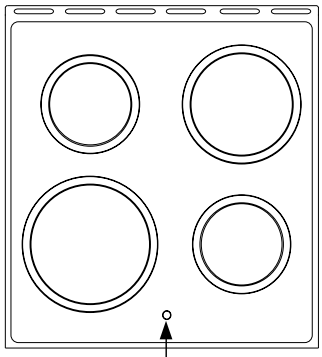
Glaskeramikhällen

Glaskeramikhällen har fyra värmezoner.
När du sätter på en zon lyser den i olika långa perioder beroende på vilket läge du valt på vredet. Även på den högsta inställningen slocknar zonen ibland, då för att förhindra överhettning.

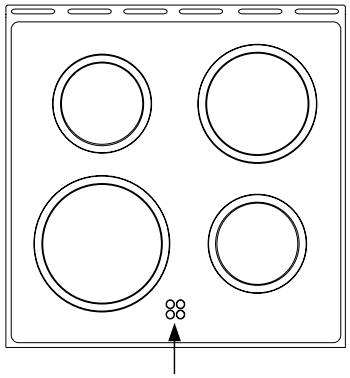
På modell SK 5109 finns en värmevarnare som är gemensam för alla fyra värmezonerna. På modell SK 6059 däremot finns en för varje zon.
Lamporna lyser om zonen är varmare än 55oC även efter att den är avstängd.

Glaset i hällen är hårt, slätt, härdigt mot värme, kyla och temperaturchocker, men - som allt glas - känsligt för slag. Hällen kan spräckas av t.ex. en kryddkvarn som ramlar ner. Stå inte på glaskeramikhällen, den är inte gjord för att tåla onormal belastning. Använd aldrig hällen som avlastnings- eller förvaringsplats.

SK 5109



SK 6059



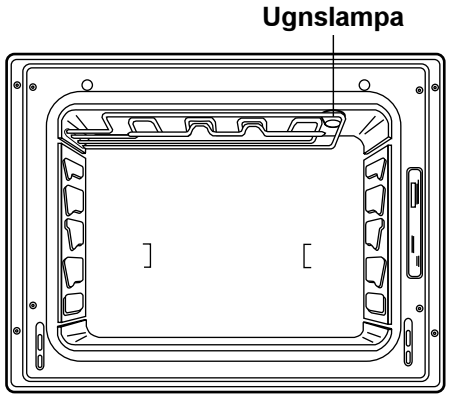
Ugnen

Information om hur du kan använda funktionerna finner du i kapitlet “Så här använder du” samt i tabellerna, längst bak i bruksanvisningen. Du kan välja mellan följande funktioner:

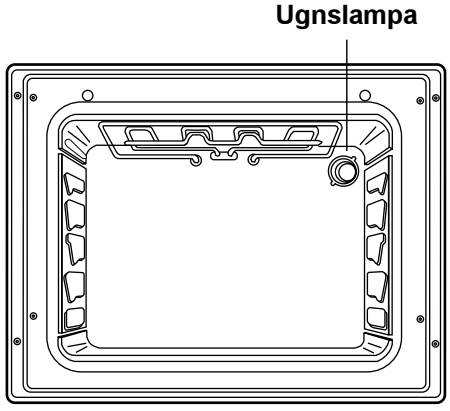
- över/undervärme
- övervärme
- undervarme
- grill

Ugnen har slät emalj. Ugnsluckan består av en inre och en yttre del med värmereflekterande glas. Den yttre delen, luckfronten, kan du ta bort vid rengöring, se kapitel “Så här rengör du”.

SK 5109



SK 6059



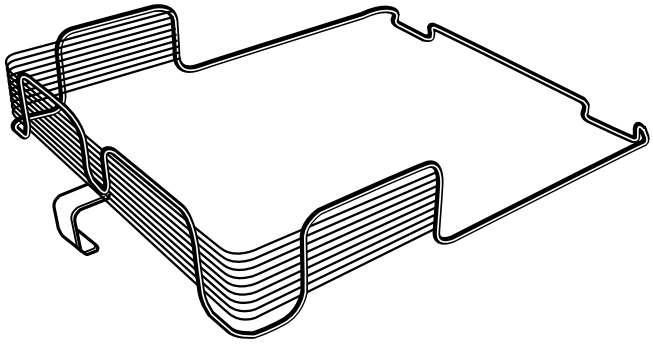
Förvaringslådan
(Endast mod. SK 6059)

Under ugnen finns en förvaringslåda för spisens tillbehör. Du öppnar lådan genom att ta tag mitt på handtaget och lyfta en aning uppåt. Dra sedan ut lådan.

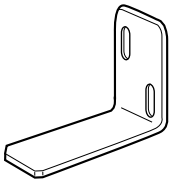
Säkerhetsutrustningen

Tippskyddet ska vara monterat. Barnsäkerheten ökar om du dessutom ser till att

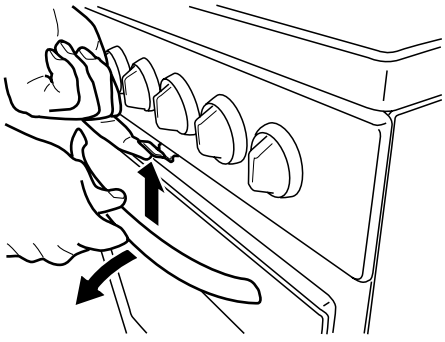
- kastrullskyddet (extra tillbehör) är monterat.
- det finns avställningsytor, minst 40 cm breda, på båda sidor om spisen.



KASTRULLSKYDDET monteras för att göra det svårare för barn att komma åt t.ex. en het kastrull.



TIPPSKYDDET ska vara monterat för att spisen inte ska kunna tippa vid onormal belastning, t.ex. om ett barn sätter sig på en öppen ugnslucka. Skyddet fungerar endast när spisen är inskjuten på plats.



LUCKSPÄRREN gör det svårare för barn att öppna ugnsluckan.

Tryck spärren uppåt när du skall öppna ugnsluckan.

Före första användning:

Rengör tillbehören

Diska plåt, långpanna m.m. i varmt vatten och handdiskmedel. Skölj och torka torrt.

Bränn av ugnen

Håll barn under uppsikt! Spisen blir mycket varm.

1. Sätt på över/undervärme samt maximal temperatur. Ugnsluckan ska vara stängd.
2. Vädra i köket. Stäng av ugnen när lukt och rökutveckling upphört.
3. Torka av ugn, lucka och stegar med varmt vatten och handdiskmedel. Torka torrt.

Så här använder du:

Glaskeramikhällen

Använd aldrig en spräckt glaskeramikhäll. Vätska kan vid överkok tränga ner till spänningsförande delar. Bryt strömmen till spisen och kontakta service för reparation.

Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid eventuell brand nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten. KVÄV ELDEN MED LOCK, använd aldrig vatten.

Lägg inte aluminiumfolie, plast o.d. på hällen. En av misstag påsatt värmezon kan få papperet/plasten att brinna/smälta.

Värmezonerna styrs med vred märkta från 1~6, där 6 ger den högsta värmen. Vreden kan vridas både med- och moturs. Så snart du vrider på ett vred lyser spisens röda kontrollampa.

Se till att hällen och kastrullens/stekpannans botten är torr och ren när du sätter kärlet på en värmezon. Ställ sedan in ett läge på vredet till den zon du valt. Vanligtvis kan du koka upp på det högsta läget för att sedan vidarekoka på en lägre inställning. Efter en tid lär du dig, beroende på kärl, mängd och innehåll, att välja rätt. Använd gärna lock för att minska energiförbrukningen.

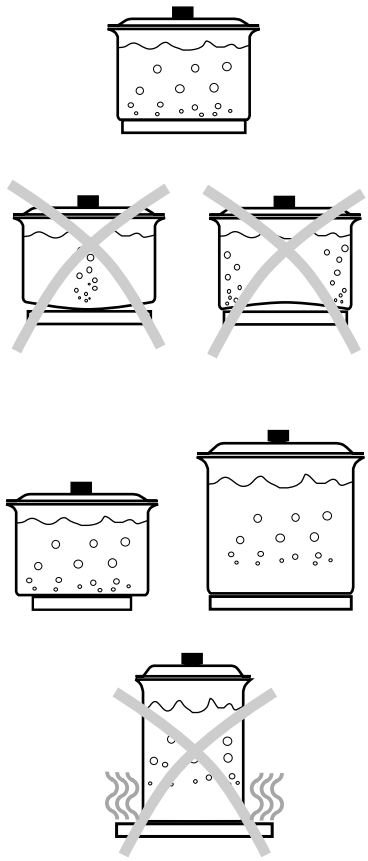
Val av kastrull/stekpanna

En spis med glaskeramikhäll ställer större krav på dina kärl än en spis med plattor. Följande är värt att tänka på:

- Kontrollera kärlens bottnar. Kärl med konvex botten (buktar utåt), snurrar lätt på glaskeramikhällen och ger dålig värmekontakt.
- Aluminium har god värmeledningsförmåga, men kan lämna silverliknande fläckar på hällen. Fläckar tar du bort med rengöringsmedlet som medföljde spisen.
- Kastruller och kannor i glas eller emaljerade med grovt mönster sliter, om de dras fram och tillbaka, mer på hällen än vad kärl av andra material gör.

När du ska köpa ny kastrull är det lämpligt att välja en rostfri modell med sandwichbotten, dvs. en botten med lager av olika metaller. För att spara tid och därmed energi, bör kastrullens/stekpannans plana del av botten vara

- minst lika stor som zonen. Med en för liten botten bränner ev. överkok lätt fast på hällen.
- finmönstrad
- lätt konkav (inåtböjd) eftersom den planar ut vid uppvärmning.



Ugnen

Lägg aldrig aluminiumfolie, långpanna eller plåt direkt på ugnsbotten. Hindras undervärmen kan emaljen skadas på grund av överhettning.
Ugnen blir varm under användning, håll barn under uppsikt.

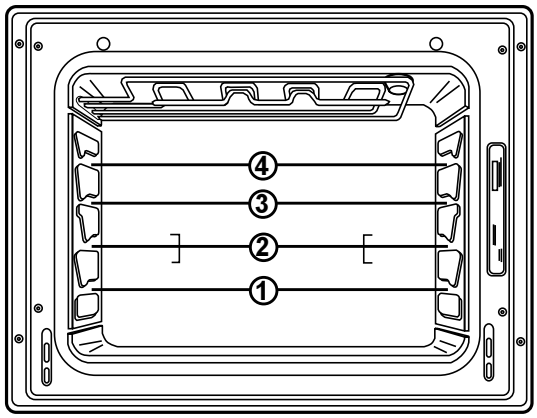
Vid temperaturväxlingar och/eller ojämn placering av t.ex. pizza på en plåt finns det risk att den slår sig (blir skev). Plåten återgår till sin ursprungliga form när den kallnar.
Ugnen har

- ÖVER/UNDERVÄRME, tak- och bottenelement inkopplade
- ÖVERVÄRME, takelement inkopplat
- UNDERVÄRME, bottenelement inkopplat
- GRILL, grillelement inkopplat

För samtliga funktioner gäller att den gula kontrolllampan lyser under uppvärmning och slocknar vid uppnådd temperatur (tänds och släcks när termostaten slår till och från).

Placering i ugnen

Ugnen har fyra nivåer på stegarna (se fig.).



Bakning/Matlagning

Prova mjuka kakor med en provsticka ca fem minuter före full tid. Du har då möjlighet att förkorta/förlänga gräddningstiden. Resultatet kan påverkas av recept, formars material, färg, form och storlek.

Stekning

Att steka i ugn är bekvämt och praktiskt. Stekar av nötkött, som rostbiff och innanlår, blir saftigast om de tillagas i 125°C ugnsvärme, men tar lite längre tid än vid högre ugnstemperatur. Välj en ugnssäker form där steken precis får plats, så undviker du att skyn torkar in. Vid ugnsbakning av julskinka bildas det ofta mycket spad. Använd därför ett stort stekfat eller en långpanna och var försiktig när du tar ut den.

Användning av stektermometer

För bästa resultat måste spetsen på stektermometern hamna mitt i den tjockaste delen av steken dit värmen når sist. Ugnsvärmen påverkar termometern, därför bör helst hela röret vara inne i köttet. Tänk på att en termometer kan visa fel temperatur om den stöter mot fett eller ben.
Sätt in steken i nedre delen av den förvärmda ugnen. När önskad köttemperatur är uppnådd tar du ut steken, täcker den med aluminiumfolie och låter den vila ca 15 minuter. Köttet går sedan lättare att tranchera (skära upp) och mindre köttsaft sipprar ut.

Grillning

Storleken, marmoreringen (insprängt fett), formen, mängden och temperaturen på det som du ska grilla inverkar på tiden och resultatet. Fisk och ljust kött (fågel, kalv och gris) blir inte lika lätt färgsatt som mörkt kött (nöt och vilt). Grillolja och/eller grillkryddor ger bättre färg, men ökar risken för bränd yta.
Grillresultatet blir bäst om det som ska grillas inte tas direkt från kylskåpet. Torka av och lägg det på ugnsgallret och krydda efter önskemål. Placera en långpanna, gärna folieklädd, under gallret för att samla upp fettstänk m.m..
Fläskkotletter, biffar, fiskfileer o.d. placeras högt upp i ugnen medan t.ex. tjocka revbensspjäll placeras i nedre delen av ugnen.
Ställ funktionsvredet på GRILL och termostatvredet på önskad temperatur, max. 250°C. Börja grilla efter 3-5 minuters uppvärmning. Passa noga och vänd minst en gång under tiden. En för lång grilltid ger torr, tråkig och i värsta fall bränd mat. Ugnsluckan ska vara stängd vid grillning.

Bakning (SK 5109)

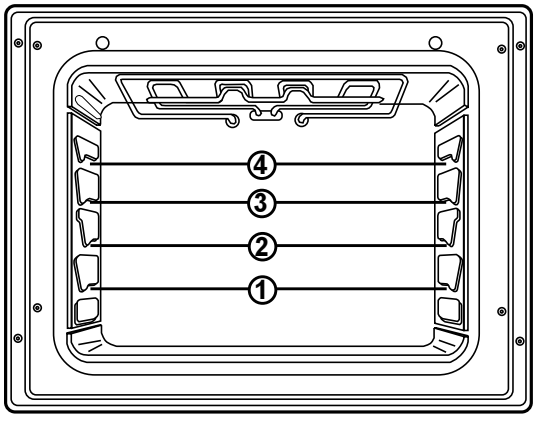
	°C	Fals 4 3 2 1	MINUUTER
Bondbröd	225	1	30 - 35
Bullar, mat- & kaffebröd	225	2 / 3	8 - 12
Hålkakor	200 - 225	2 / 3	10 - 15
Kuvertbröd	225 - 250	2 / 3	8 - 10
Limpor, lätta / formbröd	200 - 225	1	30 - 40
Limpor, tunga	175 - 200	1	50 - 60
Längder / kransar	220 - 225	1	15 - 20
Maränger	100 - 125	2 / 3	40 - 50
Muffins	225	2 / 3	10 - 12
Mördegskakor	175 - 200	2 / 3	5 - 10
Pepparkakor	175	2 / 3	5 - 7
Rulltårta	225 - 250	2 / 3	5 - 7
Scones	225 - 250	2 / 3	8 - 10
Sockerkakor, lätta	175	1	35 - 45
Sockerkakor, tunga / fina	150 - 175	1	50 - 60
Tårtbotten	175 - 200	1	30 - 40

Allmänt

Snabbstarten är inte lämpig att använda vid gräddning av småkakor och maränger. Flytta alltid över färdiggräddat bröd till ett galler och täck med en bakduk, om det inte är ett bröd som du vill ha en knaprig yta på.

Placering i ugnen

Ugnen har fyra nivåer på stegarna (se fig.).



Grill & Matlagning (SK 5109)

	°C	°C	Fals	MINUUTER	°C
Biff, ca 1,5 cm		250	3 / 4	6 - 8	
Bogbladsstek	175		1		75
Entrecôte		250	3 / 4	10 - 15	
Filé (fläsk, nöt, vilt)	175		2 / 3		55 - 60
Fisk					
- kokning	200		1		
- kokning i eget spad	100		1		
- stekning	200-225		1		
Fläskkarré	175		1		80 - 85
Fläskkotlett, ca 1,5 cm		250	3 / 4	12 - 15	
Fläskpannkaka	225		2 / 3		
Gratänger	225		2 / 3		
Grillkorv	225		3 / 4	5 - 8	
Hamburgare, fryst 100 g		250	3 / 4	10-12	
Karrékotlett, ca 1,5 cm		250	3 / 4	15 - 20	
Kyckling	175		2 / 3		
Kyckling, halvor*		200-225	1	40 - 50	
Köttbullar i långpanna	225		2 / 3		
Köttfärslimpa	175 - 200		2 / 3		
Lever, ca 1,5 cm		250	3 / 4		
Omeletter	220 - 225		2 / 3		
Piroger	225		2 / 3		
Pizza	250		2 / 3		
Potatis, bakad	225		2 / 3		
Puddingar, lådor	220 - 225		2 / 3		
Revbensspjäll *	175	220 - 225	1		
Rostbiff	125		1		55 - 60
Skinka, färsk	175		1		70
Stek (nöt)	125		1		70 - 75
Stek (kalv, lamm, vilt)	175		1		70 - 75
Strömmingsflundra	225		2 / 3		
Suffléer	175 - 200		2 / 3		

* Välj den lägre grilltemperaturen vid användning av grillkryddor eller-oljor.

Skrotning

Lossa spisen från vägguttaget.
Kapa sladden så nära bakstycket som möjligt.
Sätt luckspärren ur funktion, för att förhindra att barn blir inlåsta i ugnen.
Kontakta ditt kommunkontor för information om var du kan lämna din spis.

Tillagningstabeller (SK 6059)

Traditionell matlagning

VIKT (GRAM)	TYP AV RÄTT	Traditionell tillagning		Tillagningstid	KOMMENTARER
		Fals	Temp. °C	minuter	
	Kakor				
	Tung sockerkaka	2	170	45 ~ 60	
	Lätt sockerkaka	2	185	35 ~ 45	
	Rulltårta	2	225	6 ~ 8	
	Ostkaka	1	175	60 ~ 80	
	Äpplekaka	1	180	40 ~ 60	
	Tårtbotten	2	185	30 ~ 40	
	Mördegskakor	2	180	10 ~ 15	
	Maränger	2	100	90 ~ 120	
	Bröd och pizza				
	Tunga limpor	1	175	45 ~ 60	
	Lätta limpor	2	200	30 ~ 45	
	Småfranska	2	220	12 ~ 15	
	Panpizza	1	220	20 ~ 35	
	Matpajer				
	Pastapaj	2	200	40 ~ 50	
	Grönsakspaj	2	200	45 ~ 60	
	Quiche	2	200	35 ~ 45	
	Lasagne	2	200	45 ~ 60	
	Kött				
1000	Nötkött	2	125	80 ~ 105	På galler i glasform
1200	Fläskkött	2	175	90 ~ 120	På galler i glasform
1000	Kalvkött	2	175	90 ~ 110	På galler i glasform
1500	Rostbiff	2	120	70 ~ 90	På galler i glasform
1200	Lamm	2	200	110 ~ 130	Lår
1000	Kyckling	2	200	60 ~ 80	Hel
4000	Kalkon	2	200	210 ~ 240	Hel
1500	Anka	2	175	120 ~ 150	Hel
3000	Gås	2	175	150 ~ 200	Hel
1200	Hare	2	200	60 ~ 80	Bitar
	Fisk				
1000	Hel	2	200	40 ~ 60	2 Fisk
800	Filé	2	200	30 ~ 40	4 Filéer

Grillning

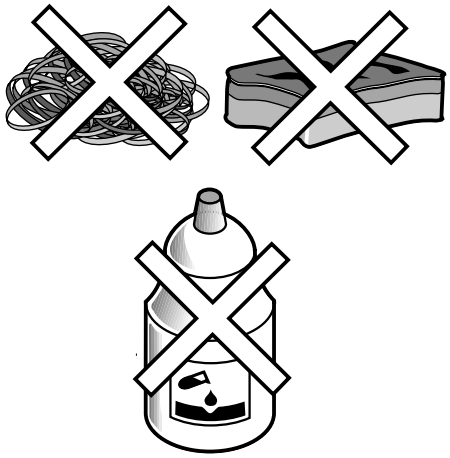
TYP AV RÄTT	Mängd	Vikt	Grillning		Tillagningstid minuter	
			Nivå	temp. °C	Ovansida	Undersida
Biffar	4	800	4	max	10	8
Kotletter	4	600	4	max	12	8
Korv	8	500	4	max	10	6
Kyckling (i bitar)	6	800	3	max	30	20
Kebab	4	700	4	max	12	10
Kyckling (bröst)	4	400	4	max	13	10
Tomater	8	500	4	max	12	—
Fisk (filéer)	4	400	4	max	8	6
Varma mackor	4	—	4	max	8	—
Rostat bröd	4	—	4	max	2~3	1

OBSERVERA:
Tillagningstiderna inkluderar inte förvärmning av ugnen. Vi rekommenderar kortvarig förvärmning av ugnen (ca 10 minuter) före bakning eller t.ex. bakning av pizza i ugnen.

Så här sköter och rengör du:

Allmänt

Spisen rengör du enklast med hjälp av en ren trasa, varmt vatten och lite handdiskmedel direkt efter användning. Använd aldrig skurmedel eller andra repande medel, utom till vissa delar av spisen som ibland kan behöva en grovrengöring. Vilka de är och hur du gör kan du läsa om här nedan. Glöm inte att göra rent under imkåpan. Den kan du diska i maskin.
Innan du drar ut spisen för att göra rent bakom den vill vi, för säkerhets skull, påminna om att tippskyddet endast fungerar när spisen är inskjuten på plats.



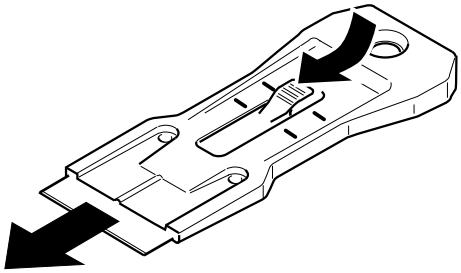
Glaskeramikhällen

För att inte skada hällen måste du medan den fortfarande är HET, GENAST med skrapan ta bort socker och överkok med högt sockerinnehåll t. ex. marmelad, samt plast och folie.

Använd aldrig skurmedel, repande svampar, ugnsrengöringsmedel o.d. Gör så här om hällen är mycket smutsig:

1. Ta bort fläckar och dyl. med rakbladsskrapan.
2. Använd rengöringsmedel när värmevarnaren slocknat. Gnid rent med en fuktig trasa eller hushållspapper
3. Torka med en fuktig trasa bort ev. överflöd av medlet, det kan annars etsas fast när hällen värms upp nästa gång. Torka torrt.

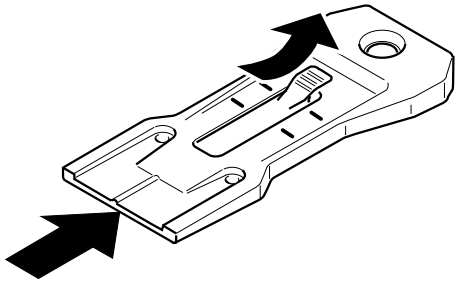
Rakbladsskrapa

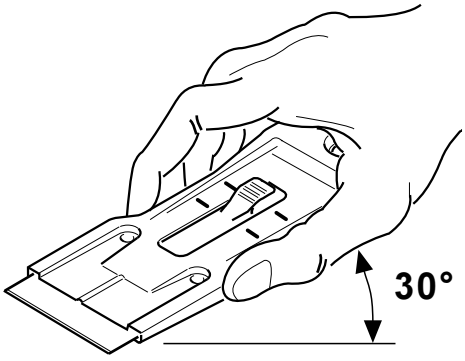


Ugnen

Gör så här om den är mycket smutsig:

1. Spill eller överkok som sitter fast, lossar du med t.ex. en stekspade.
2. Stryk med en svamp ut såpa, gärna flytande, i ugnen.
3. Stäng luckan. Sätt ugnen på 100°C och över/ undervärme i ca 10 minuter.
4. När ugnen svalnat tvättas den rent med vatten, *var sparsam med vattnet och se till att det inte rinner ner under bottenplåten.*



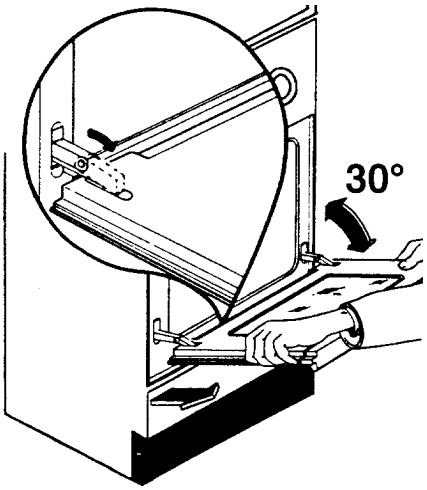


Ugnsluckan

Var försiktig så att du inte skadar luckglaset. Sprickbildningar i kanterna kan leda till att det spricker efter några uppvärmningar.

Så här tar du av ugnsluckan:

- öppna luckan helt och fäll upp hakarna som sitter på gångjärnen (se fig.)
- stäng luckan tills hakarna tar i och gångjärnen fjädrar. Lyft sedan ut luckan.
  Montera tillbaka luckan i omvänd ordning.

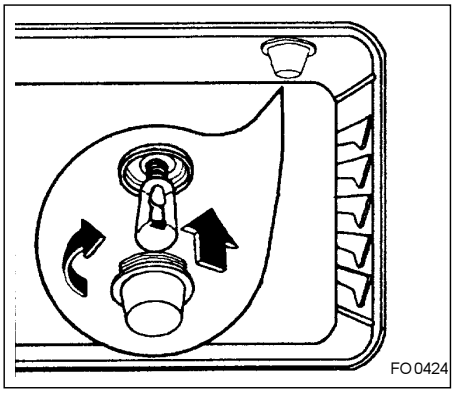


Lamporna

Byte av ugnslampa

1. NOLLSTÄLL alla VRED och kontrollera att ugnen inte är varm.
2. Skruva av skyddsglaset (se bild).
3. Skruva ur den trasiga lampan.
4. Sätt i en ny ugnslampa märkt 230-240V, ISW, 300°C, med E14-sockel.
5. Återmontera skyddsglaset.

SK 5109



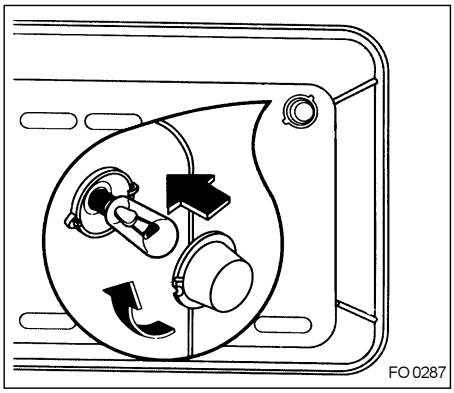
Kontrollamporna

Lamporna är av glimlampetyp och har normalt lång livslängd. Om de slutar fungera kontakta service.

Förvarlngslådan (endast mod. SK 6059)

1. Lådan hänger på två konsoler, en på varje sida. Töm lådan och dra ut den så långt det går.
2. Ta tag på båda sidor av lådan, så nära spisen som möjligt.
3. Lyft lådan lätt uppåt, men bara så mycket att den går fri från spärren.
4. Dra ut lådan på konsolerna och lyft ur den. Efter rengöring sätter du lådan på konsolerna och skjuter in den på plats igen.

SK 6059



Service

Ingrepp i spisen ska utföras av behörig fackman. Arbete utfört av lekman kan leda till skada på person och/eller egendom samt försämra spisen.

Spisen har två års garanti och omfattar material- och produktionsfel, som meddelats inom garantitiden. Garantivillkoren uppfyller branschens allmänna villkor och finns att få hos återförsäljaren eller leverantören. Spar inköpskvittot som verifikation för inköpsdatumet.
Värt att veta om du kontaktar service under garantitiden; Du får själv stå för kostnaden om

- servicebesöket var onödigt
- du inte följt anvisningarna i bruksanvisningen.

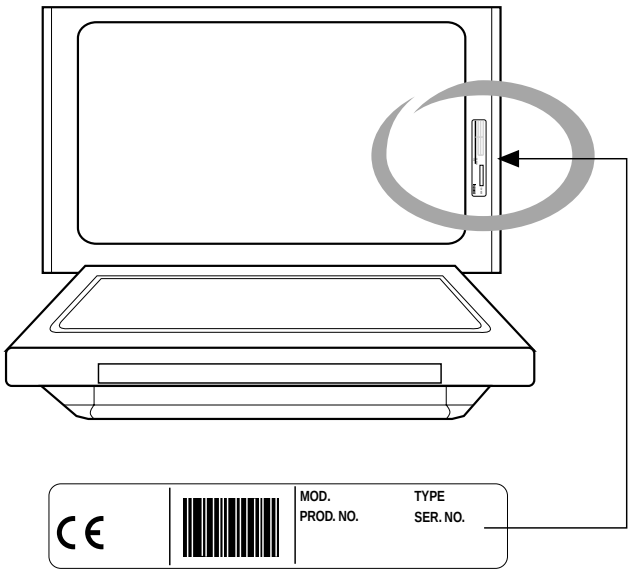
Om du får problem med spisen hittar du förslag till lösningar på s. 33 och 34. Om du inte klarar av felet själv eller behöver reservdelar kontakta din återförsäljare eller AB Elektroservice.
Adress och telefonnummer finns i Gula Sidorna,
Se “Hushållsutrustning, vitvaror - Service,

På dataskylten, spisens högra sida, finner du uppgifter om spisen. Fyll i dem här så de finns tillhands om du behöver tillkalla service.

Modell .....

Prod. nr .....

Ser. nr .....



Praktiska råd och tips

PROBLEM	ORSAK	ÅTGÄRD
Mat/vetebröd, mjuka kakor blir platta.	För låg temperatur i ugnen gör att bakverket jäser upp och sedan sjunker ner och blir platt.	Kontrollera inställd temperatur mot rekommendation i tabell eller recept.
	Mat/vetebrödsdegar har inte jäst rätt. För lång jäsning efter utbakning ger ett platt resultat.	Mat/vetebrödsdegar ska jäsa dragfritt i rumstemperatur. Vid ett lätt tryck på degen ska fördjupningen gå tillbaka. Kontrollera jästiden mot receptets rekommendation.
	För lite jäst eller bakpulver.	Kontrollera i receptet att du tagit rätt mängd.
	För varrn fett/vätskeblandning förstör jästens verkan.	Rätt temperaturen på vätskan är 37° för färsk jäst och 45- 50°C för torrjäst.
Mat/vetebröd, mjuka kakor blir torra.	För liten vätskemängd, för mycket mjöl eller fel mjölsort kan ge torrt bröd.	Kontrollera i receptet att du tagit rätt mjölsort och rätt mängd mjöl/vätska.
	För låg temperatur i ugnen gör att bakverket får stå inne för länge för att bli färdigt och blir därmed torrt.	Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.
Bakverk/maträtter blir för mörka.	Vid för hög temperatur i ugnen blir bakverk/maträtter för mörka innan de är färdiga.	Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.
	För hög placering i ugnen vid över/undervärme ger för mycket övervärme, motsatt effekt vid för låg placering.	Kontrollera i tabell eller recept att du valt rätt placering.
	Snabbstarten är inkopplad.	Kontrollera att du ställt om funktionsvredet till önskad funktion.
Bakverk/maträtter blir ljusa.	Aluminiumfolie, plåt eller långpanna i botten på ugnen hindrar undervärmen.	Se till att du inte har något i botten på ugnen.
	Ljusa bakformar ger ljusare kakor än mörka formar.	Byt ev. till mörkare formar.

Tekniska råd och tips

Gör aldrig ingrepp i spisen som kan skada person eller produkt. Här nedan får du förslag på vad du själv får och kan göra vid problem. Om du behöver hjälp - kontakta service.

PROBLEM	ORSAK	ÅTGÄRD
Spisen fungerar inte.	Spisen får inte ström.	Kontrollera säkringen. Kontrollera att ev. jordfelsbrytare är tillslagen.
Det tar lång tid att koka/steka.	Olämplig kastrull, stekpanna.	Välj en kastrull, stekpanna med lätt konkav botten. Glas och porslin, som kan användas på spis, har sämre värmeledningsförmåga än t.ex. aluminium.
	Vredet felinställt.	Det är i regel lämpligt att koka/hetta upp på högsta läge och sedan välja en lägre inställning.
Ugnslampan lyser inte.	Lampan är trasig.	Byt trasig lampa.
Glaskeramikhällen är flammig.	Fel rengöring av hällen.	Rengör hällen noggrant.

Uppackning

Kontrollera att spisen är felfri och utan skador. Transportskador anmäler du omedelbart till återförsäljaren - kontakta dem.
Emballaget kan återvinnas. Kontakta ditt kommunkontor om du inte vet var du ska lämna det.

Tillbehören

- Emaljerade bakplåtar och långpanna
- Ugnsgaller
- Tippskydd inkl. monteringsdetaljer
- Rakbladsskrapa
- Bruksanvisning.

Kastrullskydd finns att köpa som EXTRA tillbehör.

Tekniska uppgifter

Mått (mm)

	SK 5109	SK 6059
bredd	500	600
höjd, vid leverans	900	900
djup	600	600

Volym (liter)

ugn	44	58

Total effekt (W)

230V-spis	8025	7625

Värmezonerna

	STORLEK (mm)	EFFEKT (W)
bakre vänstra	145	1200
bakre högra	180	1700
främre vänstra	180	1700
främre högra	145	1200

Lampor

Kontrollampa av glimlampetyp
Ugnslampa med E14 sockel, märkt 230V, 25W och 300°C.

CE Denna apparat uppfyller följande EU-direktiv:
- 73/23 – 90/683 (lågspänningsdirektiv)
- 89/336 (direktiv om elektromagnetisk kompatibilitet)
- 93/68 (generella direktiv)

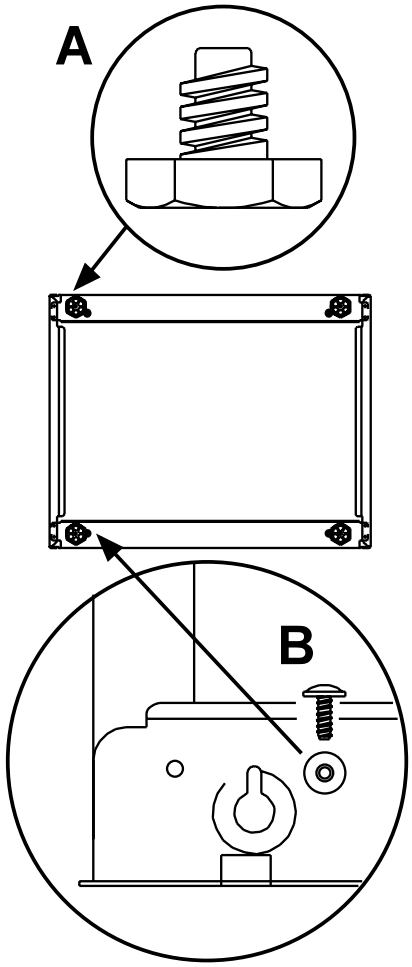
med efterföljande ändringar.

Installation

Ingrepp i spisen ska utföras av behörig fackman. Spisen är tung. Kanter och hörn, som du vanligtvis inte kommer i kontakt med kan vara vassa Använd handskar vid förflyttning av splsen.

Innan du installerar spisen bör du kontrollera att spisens mått stämmer överens med din övriga köksinredning. Mät därför arbetsbänkens höjd från golvet till bänkens ovansida.
Spisen kan även installeras med en vägg eller ett högskåp på den ena sidan och en avställningsyta på den andra.

Spisen levereras för att passa till en bänkhöjd på 900 mm och ett sockeldjup på 550 rnm.

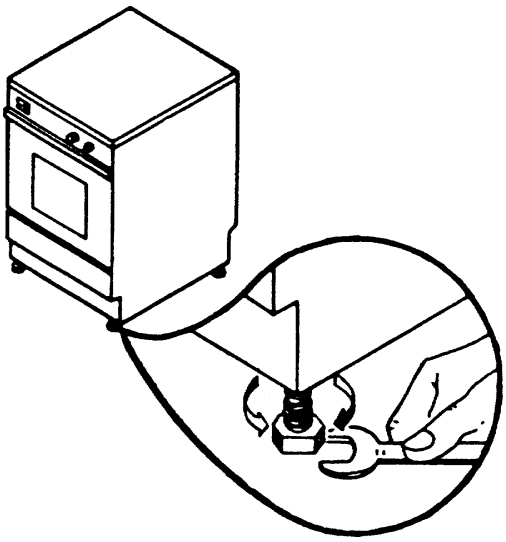


Ändring av sockelhöjd

1. Lägg ned spisen försiktigt med framsidan nedåt (se bild). Använd t.ex. frigolit från emballaget som skydd mellan golv och spis.
3. Lossa de justerbara fötterna.
4. Lossa de fyra skruvarna på sockeln.
5. Skr uva t ill ba ka fö tte rna.
6. Res upp spisen och n ivåjust era.

Nivåjustering

Spisen har små justerbara fötter i bakre och främre hörnen. Dessa justeras så att spisen står plant. Placera ett vattenpass eller en stekpanna med vatten på hällen när du vill kontrollera att spisen står plant.



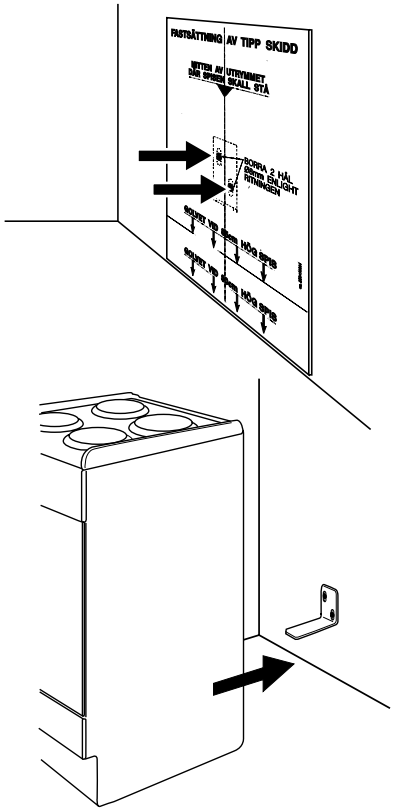
Montering av säkerhetsutrustning

Tippskyddet

Tippskyddet ska vara monterat, då undviker du att spisen tippar vid onormal belastning.

En mall bifogas för att underlätta monteringen av tippskyddet.

1. Placera mallen på väggen enligt fig.
2. Markera och borra två hål.
3. Skruva fast tippskyddet och skjut in spisen mot väggen och kontrollera att tippskyddet passsar in i hålet på spisens bakstycke.

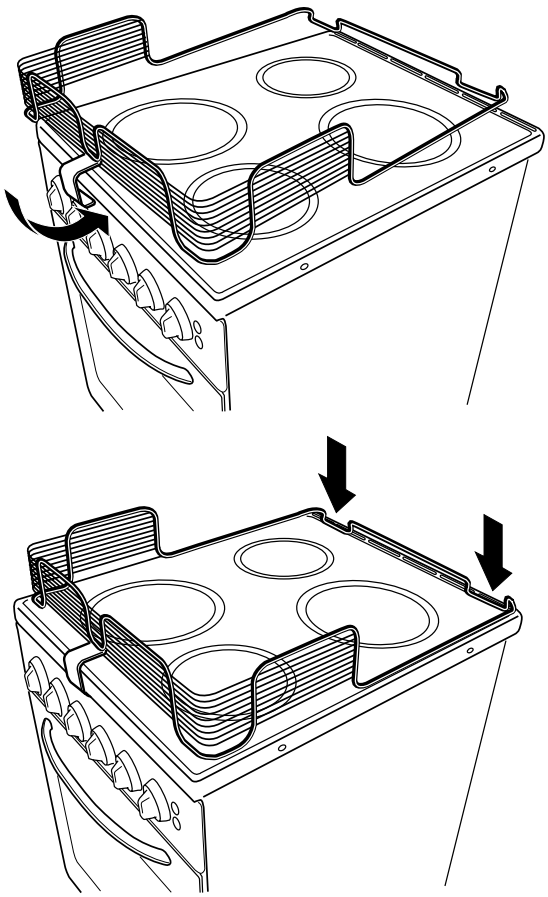


Tänk på att tippskyddet endast fungerar när spisen är inskjuten på plats.

Kastrullskyddet (extra tillbehör)

Kastrullskyddet ska vara monterat för att göra det svårare för barn att komma åt kärl på hällen.

Fäst kastrullskyddet i hällens bakkant, se fig.

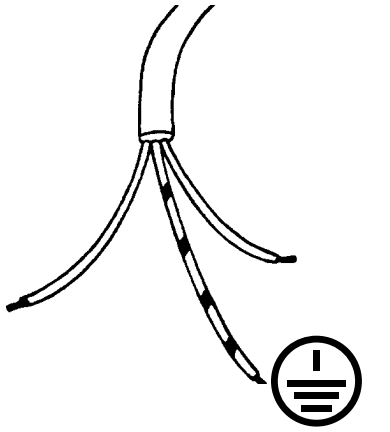


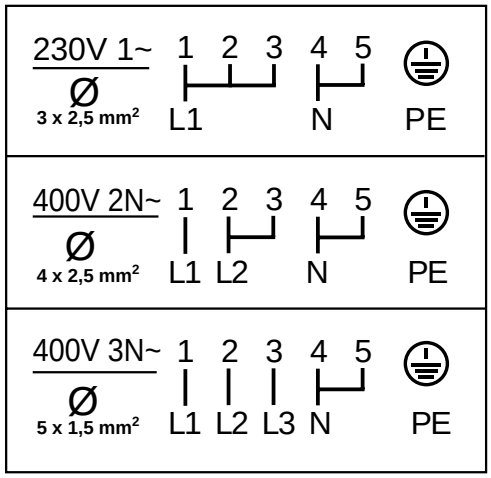
Elektrisk anslutning

Ingrepp i spisen ska utföras av behörig fackman. Arbete utfört av lekman kan försämra spisen samt leda till skada på person och/eller egendom.

Spis, som levereras med sladd och stickpropp ska anslutas till jordat vägguttag. Vi rekommenderar att spisen ansluts till något av följande alternativ:

Spänning Säkring
230 V 1 fas 25A
400 V 3 fas 3x16A
Inkopplingsalternativ för spisen framgår av skylten på bakstycket. Anslutningseffekt och spänning finns angivet på dataskylten (se spisens högra sida).





F - 00510 HELSINKI
Oy Electrolux Kotitalouskoneet Ab- Elektro Helios
Teollisuuskatu 1aA - puh. (09) 39 611

S - 10545 STOCKHOLM - Konsumentkontakt 08-73 87 930

Grafiche MDM - Forlì